Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Kommunikation und Medien

Linz, 11. November 2026

Pressemitteilung

Speck aus Oberösterreich hat Spitzen-Qualität

Culinarix in Gold-, Silber- und Bronze an oberösterreichische Speck-Produzenten verliehen

Beim oberösterreichischen Speck handelt es sich um ein authentisches Qualitätsprodukt mit unverfälschtem Geschmack. Aus hochwertigen Rohstoffen entstehen in bäuerlicher Tradition erstklassige Rohpökelwaren, die für Regionalität, handwerkliches Können und Genuss stehen. Der Speck ist damit ein Paradebeispiel für eine erfolgreiche Wertschöpfungskette vom landwirtschaftlichen Betrieb bis auf den Teller. Im Rahmen der 6. Gala für Prämierungen und Auszeichnungen in der Landwirtschaftskammer OÖ wurden die begehrten „Culinarix"-Auszeichnungen verliehen. Das hohe Qualitätsniveau der eingereichten Produkte spiegelte sich in den Ergebnissen eindrucksvoll wider: In sieben Kategorien wurden 28 Produkte mit Gold prämiert. Darüber hinaus vergab die Jury 18 Silber- und 19 Bronze-Auszeichnungen.

Die Landwirtschaftskammer OÖ führte 2026 bereits zum elften Mal eine Prämierung für Rohpökelwaren durch, zum neunten Mal verbunden mit der Verleihung des Culinarix. Insgesamt stellten sich 31 Betriebe mit 88 Produkten dem Wettbewerb. Teilnahmeberechtigt waren oberösterreichische Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter. Ergänzend dazu wurden auch Mitglieder der oberösterreichischen Landesinnung der Fleischer sowie der Fleischwarenindustrie zur Teilnahme eingeladen.

Im September stellten sich die eingereichten Spezialitäten vom Schwein, Rind und Wild dem kritischen Urteil einer Fachjury. Verkostet wurden beim Schwein unter anderem die Klassiker Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck sowie Rohschinken und weitere Rohpökelwaren-Spezialitäten. Ergänzt wurde das Sortiment durch geräucherte Produkte vom Rind und aus Wildfleisch.

„Die hohe Zahl an Auszeichnungen zeigt das Qualitätsniveau der oberösterreichischen Rohpökelwaren. Hinter jedem prämierten Produkt stehen hochwertige Rohstoffe, handwerkliches Können und viel Erfahrung. Gerade diese Vielfalt macht den besonderen Reiz aus: Jeder Betrieb verleiht seinen Spezialitäten eine eigene Note und schafft damit

unverwechselbare Produkte“, betont Landwirtschaftskammer-OÖ-Präsident Franz Waldenberger.

Culinarix Preisträger 2026

Auszeichnungen in GOLD

Aichberger Clemens und Cornelia, 4203 Altenberg	Karreespeck
Aichberger Clemens und Cornelia, 4203 Altenberg	Bauchspeck
Braun Julia und Christoph, 4880 Berg im Attergau	Karreespeck vom Duroc Schwein
Bürstinger Nicole, 4673 Gaspoltshofen	Schopfspeck vom Duroc Schwein
Greisinger GmbH, 4323 Münzbach	Bauchspeck
Greisinger GmbH, 4323 Münzbach	Schlussspeck
Biohof Greflgut, Haslinger Florian, 4870 Vöcklamarkt	Karreespeck
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Rind geräuchert – Pastrami
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Karreespeck
Heiml Renate und Karl, 4343 Mitterkirchen	Osso Collo
Lehner GmbH, 4612 Scharten	Karreespeck I
Lehner GmbH, 4612 Scharten	Karreespeck II
Lehner GmbH, 4612 Scharten	Schinkenspeck II
Luftensteiner Viktoria und Rafael, 4343 Mitterkirchen	Karreespeck
Neubauer Maren und Johannes, 4492 Hofkirchen	Bauchspeck
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Karreespeck I
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Schinkenspeck II
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Bauchspeck I
Peneder Georg und Alexander, 4554 Oberschlierbach	Bauchspeck
Biohof Rudlstorfer, 4261 Rainbach im Mühlkreis	Rind geräuchert – Bio Bündna
Hofmetzgerei Schießl Bernhard, 4982 Kirchdorf am Inn	Karreespeck
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Schinkenspeck Wacholder vom Duroc Schwein
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Bauchspeck Mangaliza
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Rückenspeck Paprika Mangaliza
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Rückenspeck Knoblauch Mangaliza
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Rind geräuchert vom Pustertaler Rind
Steinmayr Biohof, 4174 Niederwaldkirchen	Bio Karreespeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Karreespeck

Auszeichnungen in SILBER

Braun Julia und Christoph, 4880 Berg im Attergau	Bauchspeck vom Duroc Schwein
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bio Karreespeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bio Schinkenspeck
Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Rind geräuchert – Bio Alm Rind

Greisinger GmbH, 4323 Münzbach	Karreespeck
Lamberg Lea-Marie und Roland, 4084 St. Agatha	Karreespeck
Lehner GmbH, 4612 Scharten	Schinkenspeck I
Luftensteiner Viktoria und Rafael, 4343 Mitterkirchen	Bauchspeck
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Schinkenspeck I
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Karreespeck II
Hofmetzgerei Schießl Bernhard, 4982 Kirchdorf am Inn	Schinkenspeck
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Schinkenspeck Knoblauch vom Duroc Schwein
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Schopfspeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Schulterspeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Schlögelspeck
Winter Johann, 5223 Pfaffstätt	Rohschinken
Wüdian GmbH – Daniel Hold, 4272 Weitersfelden	Wild geräuchert - Hirschspeck
Wüdian GmbH – Daniel Hold, 4272 Weitersfelden	Wild geräuchert – Wildschweinspeck mit Fettrand

Auszeichnungen in BRONZE

Gaßner Erika und Manfred, 4362 Bad Kreuzen	Bio Bauchspeck
Gasthof Haudum Lukas, 4184 Helfenberg	Schinkenspeck – Mühlviertler Rohschinken
Heiml Renate und Karl, 4343 Mitterkirchen	Karreespeck
Kirschner Heinz und Barbara, 4113 Niederwaldkirchen	Schlögelspeck
Kroißl Florian, 4882 Oberwang	Wild geräuchert – Hirsch-Rohschinken
Lamberg Lea-Marie und Roland, 4084 St. Agatha	Bauchspeck
Luftensteiner Viktoria und Rafael, 4343 Mitterkirchen	Karreerenkerl
Mißbichler Bettina, 4591 Molln	Bauchspeck
Familie Nowak, 4407 Steyr-Gleink	Bauchspeck II
Peneder Georg und Alexander, 4554 Oberschlierbach	Karreespeck
Scharnreithner Daniela und Markus, 4596 Steinbach/Steyr	Bauchspeck
Scharnreithner Daniela und Markus, 4596 Steinbach/Steyr	Feiner Schinkenspeck
Schmitzberger Justine und Patrick, 5133 Gilgenberg	Karreespeck nach Kärntner Art
Spitzbart Stephanie und Dominik, 4663 Laakirchen	Schinkenspeck Mangaliza
Steinmayr Biohof, 4174 Niederwaldkirchen	Rohschinken – Bio Mühsciutto
Eglseergut- Wartlik Eva, 4470 Enns	Bio Bauchspeck vom Hausschwein
Eglseergut- Wartlik Eva, 4470 Enns	Bio Karreespeck vom Wollschwein
Winter Johann, Pfaffstätt	Schinkenspeck
Wüdian GmbH – Daniel Hold, 4272 Weitersfelden	Wild geräuchert - Rehspeck

Endergebnis hängt von vielen Faktoren ab
Bei Rohpökelwaren wird die Qualität des Endprodukts nicht nur durch die Auswahl des Rohproduktes bestimmt, sondern auch maßgeblich durch die einzelnen Verarbeitungsschritte geprägt. Neben der Fleischreifung haben insbesondere die Art der Pökelung, die Würzung, die Durchbrennphase, die Räucherung sowie die anschließende Lagerung entscheidenden Einfluss auf Geschmack, Konsistenz und Qualität des fertigen Produkts.

Strenge Jury-Bewertung
Bei der Jury-Prüfung handelte es sich um eine objektivierte sensorische Verkostung mit geschulten Experten (aus dem Bereich Gewerbe, Landwirtschaft, Gastronomie, Lebensmitteluntersuchung). Unter fachlicher Leitung durch den Lebensmitteltechnologen Dr. Franz Siegfried Wagner wurden alle Produkte anonym verkostet und bewertet. Unterstützt wurde die Abwicklung der Verkostung durch die Berufsschule 10 (Lebensmittel- und Grünberufe), in welcher die Verkostung abgewickelt und umgesetzt wurde.

Bewertet wurden die Kriterien
- Äußeres
- Aussehen, Farbe, Anschnitt – wie zeigt sich das Produkt
- Konsistenz – hierbei wurde der Zusammenhalt des Produktes beurteilt – auch wie verhält sich das Produkt beim Angreifen
- Geruch
- Geschmack – harmonisch, abgerundet und abgestimmt

Jeder Produzent erhielt eine schriftliche Zusammenfassung der Bewertung seines Produkts in den einzelnen Beurteilungskriterien. Die Fachjury zeigte dabei auch konkrete Verbesserungspotenziale auf und gab wertvolle Hinweise zur Optimierung einzelner Produktionsschritte.
„Für die Produzentinnen und Produzenten ist die Teilnahme an der Prämierung damit weit mehr als ein Wettbewerb: Sie bietet eine fundierte Standortbestimmung und unterstützt die langfristige Absicherung und Weiterentwicklung des hohen Qualitätsniveaus“, ist Waldenberger überzeugt.

Verkostungen sind ein wichtiger Vergleichsparameter
Vor allem bei der Einführung neuer Produkte spielen Verkostungen eine wichtige Rolle. Sie liefern wertvolle Rückmeldungen zur Akzeptanz bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Entscheidend für den Verkaufserfolg ist aber nicht nur die Qualität selbst, sondern auch die Fähigkeit, diese überzeugend zu vermitteln. „Wer die Besonderheiten seines Produkts anschaulich beschreiben und dessen Geschmack erlebbar machen kann, weckt Interesse und schafft Wiedererkennungswert. So entsteht ein unverwechselbares Qualitätsprofil, das eng mit dem Produkt und dem Betrieb verbunden ist und bei den Konsumentinnen und Konsumenten in Erinnerung bleibt“, betont Waldenberger abschließend.

Der Folder mit den prämierten Betrieben kann unter der Telefonnummer 050/6902-1260 oder per Mail unter direktvermarktung@lk-ooe.at angefordert werden.



Bildtext: Oberösterreich ist zu Recht stolz auf die hierzulande produzierten Speck-Qualitäten.

Bildnachweis: OÖ Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter/Mittermayr



Bildtext: Die oberösterreichischen Speck-Culinarix-Preisträger produzieren Speck und Rohpökelwaren höchster Qualität.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T +43 50 6902-1491, **E** medien@lk-ooe.at